Cantina Tramin presenta Marjon, il Pinot Nero di alta quota

marjon-10cm-a53bfe8c

Si chiama Marjon il nuovo Pinot Nero Alto Adige DOC Riserva di Cantina Tramin. Viene prodotto con le uve provenienti da tre aree attigue, simili per la composizione prevalentemente calcarea dei terreni, ma diverse per altitudine.

Il 20% proviene da Mazon, con un'esposizione dei vigneti ad ovest ed un'altitudine di circa 350 metri; 40% da Pinzon con vigneti posti a ovest e un'altitudine di circa 450 metri e 40% da Glen, con esposizione a sud/sud-ovest ed un'altitudine che arriva a 650 metri sul livello del mare. Marjon si presenta di colore rubino con sfumature granate. I profumi sono fruttati con sentori di frutti di bosco, prugna, ciliegia e note speziate di erbe. In bocca tannini morbidi e un piacevole nerbo di freschezza riconduce immediatamente all'altitudine alla quale si trovano i vigneti, conferendo carattere e al tempo stesso eleganza. Finale fruttato e succoso con evidenti note speziate.

Il nome Marjon si deve al toponimo che indica un’area detritica sovrastante i vigneti di Glen e Pinzon. Una parola che a sua volta deriva da Marranea, ovvero “frammenti di ghiaia” nell’antica lingua indoeuropea prelatina. Ed è infatti la presenza di scheletro di origine calcarea a caratterizzare i vigneti sottostanti coltivati a Pinot Nero.

Con Marjon si arricchisce quindi la gamma dei vini da uve a bacca rossa di Cantina Tramin. Se negli anni l'azienda è diventata celebre per l'espressione olfattiva dei suoi vini bianchi e in particolare per il suo Gewürztraminer, la sua storia è segnata da importanti produzioni anche di vini rossi. La cantina che conosciamo oggi è nata infatti dalla fusione nel 1971 tra Cantina Tramin (nata nel 1898) e la Cantina di Egna (fondata nel 1893, anno di nascita delle prime cantine cooperative in Alto Adige), nei cui dintorni si trovano le località di Mazon, Pinzon e Glen.